byodo
bio vom feinsten

Weihnachtliche Lebkuchen

Die würzig-süßen Lebkuchen verwandeln das Haus in eine duftende Weihnachtsbäckerei. Köstlich verziert mit farbiger Zuckergussglasur sind sie optisch wie geschmacklich ein Highlight!

Zutaten
40 Portionen

Lebkuchenteig
300 g Mehl
100 g Mandeln, gemahlen
1 TL Weinstein-Backpulver
100 g Byodo Back-Öl Klassik
110 g Rohrzucker
2 TL Lebkuchengewürz
200 g Zuckerrübensirup
1 Ei
1 Prise Byodo Meersalz
Glasur
1 Eiweiß
250 g Puderzucker
2 EL Wasser

Weihnachtliche Ausstechformen
Bio-Lebensmittelfarbe
Spritzbeutel mit dünner Tülle oder Dekorationsstift

Zubereitung

Zucker, Back-Öl, Lebkuchengewürz und eine Prise Salz miteinander verrühren. Ei und Zuckerrübensirup zugeben und verquirlen. Anschließend die gemahlenen Mandeln, Mehl und Backpulver zugeben. Alles zu einem homogenen Teig verarbeiten, in ein Bienenwachstuch wickeln oder abgedeckt mindestens 1 Stunde lang kalt stellen.

Den gekühlten Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 mm dick ausrollen und die Lebkuchen nach und nach ausstechen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 170 °C Umluft ca. 8-9 Minuten backen. Anschließend auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Eiweiß steif schlagen, Puderzucker unterrühren bis eine glatte, feste Masse entsteht. Grundmasse aufteilen und Teile mit Lebensmittelfarbe einfärben, ggf. etwas Wasser zugeben. Die fertige Glasur in einen kleinen Spritzbeutel mit feiner Tülle oder in einen Dekorationsstift abfüllen und die Lebkuchen damit verzieren.

Unser Tipp: Zum Aufspritzen von dekorativen Linien benötigen Sie eine festere Glasur-Konsistenz, für flächige Glasuren etwas mehr Wasser zugeben.